

1 表示事項等の告示内容

(1) 食品の品質表示(条例第16条第1項の規定に基づく表示事項等)

1 調理冷凍食品

| 商 品 | 表示すべき事項 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| <p>1. 調理冷凍食品(農林畜水産物に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであつて、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。以下同じ。)</p> <p>ただし、原材料配合割合の表示にあつては食品表示法(平成二十五年法律第七十号)に基づく食品表示基準(平成二十七年内閣府令第十号)別表第三により定められている調理冷凍食品の項に定められた品目を除き、原料原産地名の表示にあつては食品表示基準第三条第二項の表の原料原産地名の項の下欄の第一項第一号、第二号ロ、第三号及び四号により原産地を表示する原材料並びに別表第十五により原料原産地表示義務が課せられている品目を除く。</p> <p>昭和52年 7月19日 施行 昭和54年 1月24日 一部改正 平成 3年 7月 1日 一部改正 平成 8年11月 1日 一部改正 平成13年 4月 1日 一部改正 平成20年 8月25日 一部改正 平成28年 3月31日 一部改正 平成29年12月25日 一部改正 令和 元年 7月 1日 一部改正</p> | <p>(1) 原材料配合割合 (2) 原料原産地名</p> |
| 表示の方法その他表示に際し事業者が守るべき事項 | |
| <p>(1) 商品名に原材料の一部の名称が付された調理冷凍食品にあつては、当該原材料の仕込み時の標準配合比をパーセントの単位で単位を明記して表示すること。ただし、重量の画一化が困難なもの等で、グラムの単位で単位を明記して表示することを適当としない調理冷凍食品にあつては、その表示を省略することができる。</p> <p>(2) 表示すべき事項は、包装の見やすい箇所に印刷、押印又はラベルの貼付その他の方法により表示すること。</p> <p>(3) 表示に用いる文字は、日本産業規格Z八三〇五(活字の基準寸法)に規定する八ポイント以上の大きさの活字を用い、背景の色と対照的な色とすること。</p> | |
| <p>(1) 輸入品を除く調理冷凍食品の主な原材料(原材料及び添加物に占める重量の割合が上位三位までのもので、かつ、当該割合が五パーセント以上である原材料及び商品名又は名称にその名称が付された原材料をいう。以下同じ。)であつて、次のアからカまでに掲げるものについては、それぞれに定める方法により表示すること。</p> <p>ア 主な原材料が食品表示基準第二条に規定する生鮮食品である場合にあつては、食品表示基準第</p> | |

三条第二項の表の原料原産地名の項の下欄の第一項第一号、第三号、第四号及び第六号並びに食品表示基準別記様式一の備考の三に規定する表示の方法による。

イ 主な原材料が加工食品(製造又は加工された飲食品品であつて食品表示基準別表第十五の1に掲げる品目に該当するもの。ただし、輸入品を除く。)である場合において、加工食品の原材料となる生鮮食品(食品表示基準第二条に規定するものをいう。)で、原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高く、かつ、当該割合が五十パーセント以上であるものについては、食品表示基準第三条第二項の表の原料原産地名の項の下欄の第一項第一号、第二号ハ、第三号、第四号及び第六号並びに食品表示基準別記様式一の備考の三に規定する表示の方法による。

ウ 主な原材料が農産物漬物(農産物(山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下同じ。)を塩漬け(塩漬けの前後に行う砂糖類漬けを含む。)し、干し、若しくは湯煮したもの若しくはこれらの処理をしないもの又はこれに水産物(魚介類及び海藻類をいう。以下同じ。)を脱塩、浸漬、塩漬け等の処理をしたもの若しくはしないものを加えたもの(水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。)を塩、しょうゆ、アミノ酸液(大豆等の植物性たん白質を酸により処理したものをいう。)、食酢、梅酢、ぬか類(米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。)、酒かす(みりんかすを含む。)、みそ、こうじ、からし粉、もろみ若しくは赤とうがらし粉を用いたものに漬けたもの(漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。)又はこれを干したものをいう。ただし、輸入品を除く。)である場合にあつては、食品表示基準第三条第二項の表の原料原産地名の項の下欄の第二項第一号及び第三号に規定する表示の方法による。

エ 主な原材料が野菜冷凍食品(野菜に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及びブラッシング(製品の変色等の変質を防ぐための軽い湯通し等の加工をいう。以下同じ。)を行つたもの(ブラッシングを行っていないものを混合したものを含む。)を凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであつて、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。ただし、輸入品を除く。)である場合にあつては、食品表示基準第三条第二項の表の原料原産地名の項の下欄の第三項第一号及び第二号(ただし、原産地が一のみである場合及び原材料及び添加物の重量に占める割合の高い野菜の上位三位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント以上のものが一種類のみである場合には、原産地名について原材料の表示を省略することができる規定を除く。)に規定する表示の方法による。

オ 主な原材料がうなぎ加工品(うなぎ(ウナギ属に属するものをいう。)を開き、これを焼き若しくは蒸したもの又はこれにしょうゆ、みりん等の調味液を付けた後、焼いたもの(これらを細切したものを除く。)をいう。ただし、輸入品を除く。)である場合にあつては、食品表示基準第三条第二項の表の原料原産地名の項の下欄の第四項第一号及び第二号に規定する表示の方法による。

カ 主な原材料がかつおのふし(かつおについて、その頭、内臓等を除去し、煮熟によつてたん白質を凝固させた後冷却し、水分が二十六パーセント以下になるようにく干したものである。ただし、輸入品を除く。)及びかつお削りぶし(かつおのふしのみを削つたもの又はこれとかつおのかれぶし(かつおのふしの表面を削つたものに二番かび以上のかび付けをしたもの)を削つたものを混合したもの。ただし、輸入品を除く。)である場合にあつては、食品表示基準第三条第二項の表の原料原産地名の項の下欄の第五項第一号及び第二号に規定する表示の方法による。この場合において、同項中「別表第十五の5に掲げるかつお削りぶし」を「かつおのふし及びかつお削りぶし」と読み替えるものとする。

キ 主な原材料がおにぎり(米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る。た

だし、輸入品を除く。)である場合にあつては、食品表示基準第三条第二項の表の原料原産地名の項の下欄の第六項第一号及び第二号に規定する表示の方法による。

- (2) 表示すべき事項は、包装の見やすい箇所に印刷、押印又はラベルの貼付その他の方法により表示すること。ただし、包装への表示が極めて困難な場合であつて、表示すべき事項の情報を、電話機、ファクシミリ装置その他の通信機器、情報処理の用に供する機器等を利用して提供する旨を包装の見やすい箇所に記載し、かつ、当該方法により表示すべき事項の情報を提供したときは、この限りではない。
- (3) 表示に用いる文字は、日本産業規格Z八三〇五(活字の基準寸法)に規定する八ポイント以上の大きさの活字を用い、背景の色と対照的な色とすること。

附則

適用年月日

- (1) この告示は、公布の日から施行する。
- (2) この告示の施行の日から平成34年3月31日までの間に製造され、又は加工される調理冷凍食品(農林畜水産物に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであつて、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。)であつて、食品表示基準の一部を改正する内閣府令(平成29年内閣府令第43号)による改正前の食品表示基準に基づく表示がなされているものについては、なお従前の例によることができる。

2 かまぼこ類

| 商 品 | 表 示 す べ き 事 項 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| <p>2. かまぼこ類のうち、包装されたものであつて、次に掲げるもの。ただし、特殊包装かまぼこ類(魚肉(魚以外の水産動物(鯨を除く。))の肉を含む。以下同じ。)に食塩を加えたもの若しくはこれに砂糖、でん粉(加工でん粉を含む。以下同じ。)、保存料等を加えたものを練りつぶしたもの(以下「練りつぶし魚肉」という。)であつて、脂肪含有率が二パーセント未満のもの又はこれにわかめ、グリーンピース、チーズ等(以下「種もの」という。)を加えたものをケーシングに充填し、又はフィルムで包装した後、加熱してたん白を凝固させたもの)及び風味かまぼこ(魚肉に食塩及び風味原料(かに、ほたて貝等若しくはこれらの抽出濃縮物若しくはアミノ酸、有機酸等の食品添加物であつて、かに肉、ほたて貝柱等の風味を付与するものをいう。)を加えたもの若しくはこれにでん粉、調味料等を加えたものを練りつぶしたものであつて、脂肪含有率が二パーセント未満のものを成形し、加熱してたん白を凝固させ、細断して繊維状にしたもの若しくはこれを棒状等に成形し、加熱してたん白を凝固させたもの又はこれに種ものを加えたものであつて原材料に占める種ものの重量の割合が五十パーセントを超えないもので、その形状、香味及び食感がかに肉、ほたて貝柱等に類似したもの(脱気して密封</p> | <p>(1) でん粉含有率 (2) 原材料配合割合</p> |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>包装した後、加熱殺菌したものに限る。))を除く。</p> <p>(1) 蒸しかまぼこ類(練りつぶし魚肉を成形し、蒸煮してたん白を凝固させたもの若しくはこの表面を焼いたもの又は練りつぶし魚肉に種ものを加えたものを成形し、蒸煮してたん白を凝固させたもの若しくはこの表面を焼いたものをいう。ただし、蒸しちくわを除く。)</p> <p>(2) 焼抜きかまぼこ類(魚肉を練りつぶしたもの若しくは練りつぶし魚肉又はこれに種ものを加えたものを成形し、焙焼してたん白を凝固させたものをいう。ただし、焼きちくわ及び卵黄焼きかまぼこを除く。)</p> <p>昭和55年 4月10日 施行</p> <p>平成 2年 5月 1日 一部改正</p> <p>平成13年 4月 1日 一部改正</p> <p>平成20年 8月25日 一部改正</p> <p>平成23年 4月 1日 一部改正</p> <p>令和 元年 7月 1日 一部改正</p> | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

表示の方法その他表示に際し事業者が守るべき事項

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>(1) 原材料として、でん粉を使用したものにあつては、でん粉含有率(練りつぶし魚肉に対する割合をいう。)をパーセントで表示すること。ただし、種ものを加えた製品にあつては、その表示を省略することができる。</p> <p>(2) 原材料配合割合は、商品名に原材料の一部の名称が付された製品について、当該原材料の仕込時の配合比をパーセントで表示すること。</p> <p>(3) 表示すべき事項は、包装の見やすい箇所に印刷、押印又はラベルの貼付その他の方法により表示すること。</p> <p>(4) 表示に用いる文字は、日本産業規格Z八三〇五(活字の基準寸法)に規定する八ポイント以上の大きさの活字とし、背景の色と対照的な色とすること。</p> | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

3 はちみつ類

| 商 品 | 表 示 す べ き 事 項 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <p>3. はちみつ類(はちみつ(みつばちが植物の花みつを採集し、巣房に貯え熟成した天然の甘味物質をいう。以下同じ。)、精製はちみつ(はちみつから臭い、色等を取り除いたものをいう。以下同じ。)、加糖はちみつ(はちみつに異性化液糖その他の糖類を加えたものであつて、はちみつの含有量が重量百分比で六十パーセント以上のものをいう。以下同じ。)、巣はちみつ(新しく作られて幼虫のいない巣房にみつばちによつて貯えられたはちみつで、巣全体又は一部を封入したまま販売されるものをいう。以下同じ。)及び巣はちみつ入りはちみつ(はちみつに巣はちみつを加えたものをいう。以下同じ。)をいう。ただし、はちみつには、はちみつに精製はちみつ又</p> | <p>(1) 品名</p> <p>(2) 原材料の割合又は重量</p> |

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>はローヤルゼリー、花粉、香料、果汁若しくはビタミンを加えたものを含む。)</p> <p>昭和58年10月 1日 施行 平成 8年11月 1日 一部改正 平成13年 4月 1日 一部改正 平成20年 8月25日 一部改正 令和 元年 7月 1日 一部改正</p> | |
| 表示の方法その他表示に際し事業者が守るべき事項 | |
| <p>(1) はちみつ類のうち、精製はちみつにあつては「精製はちみつ」と、加糖はちみつにあつては「加糖はちみつ」と、巣はちみつにあつては「巣はちみつ」と、はちみつに巣はちみつを加えたものにあつては「巣はちみつ入りはちみつ」と表示すること。</p> <p>(2) 原材料の割合又は重量については、アからウまでに掲げるものにあつては原材料に占める重量の割合を、エに掲げるものにあつては原材料に占める重量又は重量の割合を、それぞれ表示すること。</p> <p>ア 精製はちみつを使用したはちみつ類における精製はちみつ イ 加糖はちみつにおいて使用した糖類 ウ 巣はちみつ入りはちみつにおける巣はちみつ エ 製品に占める重量割合で0.05パーセント以上のローヤルゼリー、0.1パーセント以上の花粉若しくは果汁を使用又は添加したはちみつ類におけるローヤルゼリー、花粉若しくは果汁</p> <p>(3) 表示すべき事項は、包装の見やすい箇所に印刷、押印又はラベルのちょう付その他の方法により表示すること。</p> <p>(4) 表示に用いる文字は、日本産業規格Z8305（活字の基準寸法）に規定する8ポイント以上の大きさの活字を用い、背景の色と対照的な色とすること。</p> | |

4 カット野菜及びカットフルーツ

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 商 品 | 表示すべき事項 |
| <p>4. カット野菜及びカットフルーツ（包装されたものに限る。）</p> <p>平成 4年10月 1日 施行 平成13年 4月 1日 一部改正 令和 元年 7月 1日 一部改正</p> | <p>(1) 加工年月日</p> |
| 表示の方法その他表示に際し事業者が守るべき事項 | |
| <p>(1) 加工年月日は、野菜、果菜又は果物を小さく切り、生食用として食べやすく加工した（カットした）日を次のいずれかに準じて表示すること。</p> <p>ア 加工年月日 平成4年〇月〇日 イ 4. 〇. 〇 加工 ウ 加工年月日 1992年〇月〇日 エ 1992. 〇. 〇 加工</p> <p>(2) 表示すべき事項は、包装の見やすい箇所に印刷、押印又はラベルのちょう付その他の方法により表示すること。</p> | |

(3) 表示に用いる文字は原則として、日本産業規格Z8305（活字の基準寸法）に規定する8ポイント以上の大きさの活字とし、背景の色と対照的な色とすること。